Downloaded from www.vandenborre.be

MCC3880E-m

Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Micro-ondes
Magnetron

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

FR

Downloaded from www.vandenborre.be

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sommaire

Instructions pour l'installation **4**
Avant l'installation 4
Après l'installation 4
Instructions concernant la sécurité **6**
Les avantages des micro-ondes **8**
Réglage de l'horloge 10
Blocage de sécurité 10
Micro-ondes 12
Gril 13
Micro-ondes + Gril 13
Décongélation en fonction du poids (automatique) 16
Décongélation en fonction du temps (manuel) 17
Fonctions spéciales **18**
Fonction spéciale F1 : Chauffer des aliments 18
Fonction spéciale F3 : Décongeler et gratiner 20
Pendant le fonctionnement **21**
Interruption d'une cuisson 21
Modification des paramètres 21
Annuler une cuisson 21
Fin d'une cuisson 21
Décongélation **22**
Indications générales pour la décongélation 23
Cuisiner aux micro-ondes **24**
Cuisiner au gril **26**
Rôtir et cuire **28**
Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser? **31**
Fonction Micro-ondes 31
Fonction Gril 31
Fonction Micro-ondes + Gril 31
Nettoyage et entretien du four **33**
Surface avant 33
Intérieur du four 33
Plafond du four 34
Accessoires 34
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ? **35**
Caractéristiques techniques **36**
Description des fonctions 36
Spécifications 36
Dimensions pour l'installation du four **37**

Instructions pour l'installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

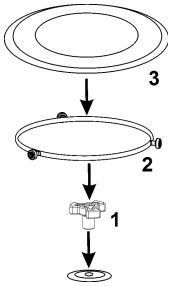
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon **(1)** dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau **(2)** puis le plateau rotatif **(3)** qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.

Instructions concernant la sécurité

Downloaded from www.vanheboma.be

- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisées et brûler. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Les enfants ne peuvent pas utiliser le four sans la supervision d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.
- **Attention !** Le four ne peut pas être utilisé si :
  - La porte ne ferme pas correctement ;
  - Les gonds de la porte sont endommagés ;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistasse technique.

Attention !

- **Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments,** de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Pour griller, utiliser uniquement la fonction Gril et surveillez toujours le four. Si une autre fonction est combinée, le pain peut brûler en très peu de temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**

Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous réchauffez le contenu.

Instructions concernant la sécurité

Download from www.vandenborre.be

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION !
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg..
- **Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg**. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir**.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Downloaded from www.vanheusden.be

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

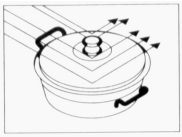
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

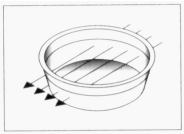
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

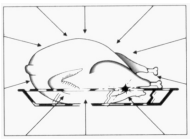
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



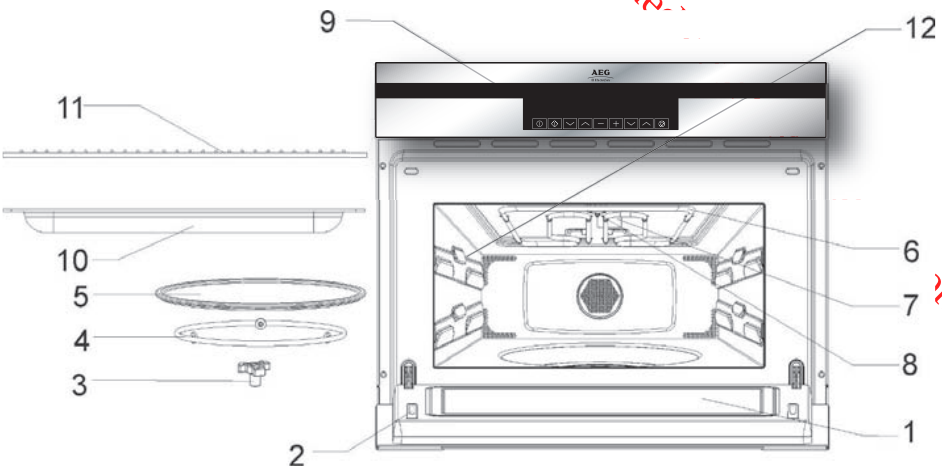
...traversent le verre et la porcelaine...



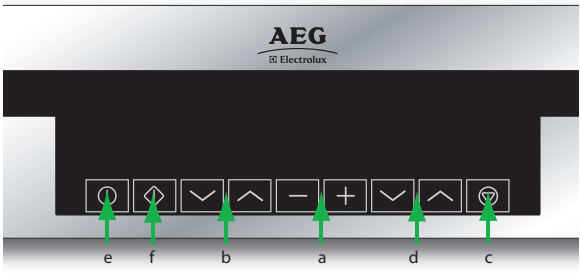
... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



1. – Vitre de la porte
2. – Verrou
3. – Manchon du moteur
4. – Support plateau
5. – Plateau rotatif
6. – Gril basculant
7. – Couvercle en mica
8. – Ampoule
9. – Tableau de commandes
10. – Plateau en verre
11. –Grille rectangulaire
12. – Supports pour plateau estampés



a. – Touches plus (+) et moins (-)
b. – Touches de sélection des fonctions
c. – Touche Cancel / Blocage de sécurité
d. – Touches de sélection des paramètres
e. – Touche de confirmation
f. – Touche Start / Quick Start

Dow...d from www.vandenborre.be

Commandes de base

Réglage de l'horloge

L'horloge clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas correcte. Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante :

1. Sélectionnez le symbole Horloge à l'aide des touches de sélection des paramètres (opération inutile si votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - ».
3. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation.
4. Réglez les minutes à l'aide des touches « + » et « - ».
5. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation.

Masquage/affichage de l'horloge

Si l'affichage de l'horloge vous gêne, vous pouvez le masquer en procédant comme suit :

1. Appuyez sur la touche de confirmation et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'horloge est alors masquée mais les points séparant les heures des minutes continueront à clignoter jusqu'à ce que vous réaffichiez l'horloge.
2. Pour afficher l'horloge à nouveau, répétez la procédure ci-dessus.

Blocage de sécurité

Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants). Procédez comme suit :

1. Pour bloquer le fonctionnement du four, appuyez sur la touche Cancel pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche le mot « SAFE ». Le four sera bloqué et aucune opération ne pourra être réalisée.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur la touche Cancel pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'écran réaffiche l'heure.

Fonctions de base

Arrêt du plateau rotatif

1. Pour arrêter le plateau rotatif, appuyez simultanément sur les touches de confirmation et Cancel pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le mot « SAFE » s'affiche.
2. Pour redémarrer le plateau rotatif, répétez la procédure ci-dessus.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dow...d from www.vanderborre.be

Fonctions de base

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 800 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - »
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Lorsque le niveau de puissance 1 000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

Micro-ondes – Lancement rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.

1. Appuyez sur la touche Start. Le four à micro-ondes fonctionne pendant 30 secondes à la puissance maximale.
2. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez à nouveau sur la touche Start. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de fonctionnement augmente de 30 secondes.

REMARQUE : Lorsque le niveau de puissance 1000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

Dow d from www.vandenborre.be

Fonctions de base

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Gril à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner des lasagnes, des volailles, des pommes de terre rissolées et des gratins.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - »
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Dow

Fonctions de base

Air chaud

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Air chaud à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

d from www.vandenborre.be

Micro-ondes + Air chaud

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Air chaud à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
6. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
9. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
10. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
11. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions de base

Gril avec ventilation

Utilisez cette fonction pour rôtir de la viande, cuire du poisson, de la volaille et des frites

1. Sélectionnez la fonction Gril avec ventilation à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160º C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Dow...d from www.vandenborre.be

Fonctions de base

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.

1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du poids à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles Durée et Horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

Programme	Aliment	Poids (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)
Pr 01	Viande	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volaille	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Poisson	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pain	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Remarque importante : voir « Indications générales pour la décongélation ».

Fonctions de base

Décongélation en fonction du temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du temps à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F1 : Chauffer des aliments

Utilisez cette fonction pour chauffer des différents types d'aliments.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F1 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F1, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Temps de repos (min)
A 01	Soupe	200 – 1500	3 – 15	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
A 02	Plats préparés, aliments denses	200 – 1500	3 – 20	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
A 03	Plats préparés, comme le goulash	200 – 1500	3 – 18	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.
A 04	Légumes	200 – 1500	2,6 – 14	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min.

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments plusieurs fois au cours de la cuisson et notamment lorsque le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante :
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à chauffer que ceux à température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment.
- Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur température.

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F2 : Cuisiner

Utilisez cette fonction pour cuisiner des aliments frais.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F2 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F2, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Recommandations
b 01	Pommes de terre	200 – 1000	4 – 17	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir
b 02	Légumes	200 – 1000	4 – 15	Remuer 1 ou 2 fois, couvrir
b 03	Riz	200 – 500	13 – 20	2 volumes d'eau pour 1 volume de riz, couvrir
b 04	Poisson	200 – 1000	4 – 13	Couvrir

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante :

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Morceaux de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.
- Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.
- Pommes de terre non pelées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. N'ajoutez pas d'eau.
- Pommes de terre pelées et légumes frais – Coupez en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F3 : Décongeler et gratiner

Utilisez cette fonction pour cuisiner et gratiner différents types d'aliments.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F3 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - » .
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F3, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min)	Recommandations
C 01	Pizza	300 – 550	3-9	Préchauffer le plat de la pizza
C 02	Plats ultra-congelés	400 – 1000	8 – 14	Remuer 2 fois, couvrir
C 03	Dérivés de pommes de terre, congelés	200 – 450	10 – 12	Remuer 1 fois

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante :

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
- Aliments préconfectionnés ultracongelés – Choisir lasagnes, cannelloni, soufflé de crevettes, tous congelés. Toujours couvrir.
- Dérivés de la pomme de terre, congelés – Les frites, les croquettes de pomme de terre et les sautées doivent être adaptées à la préparation au four micro-ondes.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Start/Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement**.
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. modifier les paramètres de la cuisson ;
3. annuler la cuisson, en appuyant sur la touche **Start/Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche **Start/Stop**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance) pendant le fonctionnement du four, ou quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le **bouton rotatif** dans l'un ou l'autre sens. Le nouveau temps défini est immédiatement pris en compte.
2. Pour modifier la puissance, appuyez sur la touche **Sélection de poids/puissance**. Le témoin respectif clignote. Modifiez le paramètre en tournant le **bouton rotatif** et validez en appuyant de nouveau sur **Sélection de**

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur **Start/Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'**écran** affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur la touche **Start/Stop.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Décongélation

Downloaded from vanden

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retournez 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retournez 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retournez 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retournez 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retournez 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retournez 1 fois
	500	10-14	20-30	Retournez 2 fois
Saucisse	200	4-6	10-15	Retournez 1 fois
	500	9-12	15-20	Retournez 2 fois
Volailles, morceaux	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retournez 2 fois
	2500	38-42	25-35	Retournez 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retournez 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retournez 1 fois
	500	8-11	15-20	Retournez 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	300	8-9	5-10	Retournez 1 fois
	500	11-14	10-20	Retournez 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retournez 1 fois
	500	10-12	10-15	Retournez 1 fois
	800	15-17	10-20	Retournez 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Tomme	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

vandenbaare.be

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les battre avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante : .
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous mettez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70ºC**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
   - Double quantité □ double du temps
   - Moitié de la quantité □ moitié du temps

2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.

3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.

4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.

5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START**.

6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	800	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Petits pois et carottes,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes congelées	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	800	5-7	2-3	Peler, couper en morceau égaux. Couvrir
Piment	250	25 ml	800	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles congelés	300	50 ml	800	6-8	2-3	Couvrir
Chou	250	25 ml	800	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorade Sardine/ rascasse rouge	800 6-8 unités	18-24 15-20	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments.
Viande			
Saucisse	6-8 unités	22-26	Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Hamburger congelé	3 unités	18-20	Retournez 2-3 fois
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée.
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Surveillez les toasts.
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Surveillez le gratin

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	400	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Gratin de tomme	environ 500	Récipient bas	400	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	400	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	400	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratinée	2 tasses de 200	Bol de soupe	400	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

Downloaded from www.vandenborre.be

Rôtir et cuire

Tableaux et suggestions – Préparation de viande et gâteaux

Micro-ondes / Air chaud

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Rôti	1000-1500	400	200	30-40	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc	800-1000	200	180-190	50-60	20	Récipient sans couvercle, tourner 1x
Poulet entier	1000/1200	400	200	30-40	10	Récipient sans couvercle, bréchet vers le bas, tourner 1x
Poulet en morceaux	500-1000	400	200	25-35	10	Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x.
Rôti de veau	1500/2000	200	180	60-65	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle
Rôti de bœuf	1500-1800	200	200	80-90	20	Récipient avec couvercle, tourner 1-2x

Micro-ondes / Cuire

Aliment	Puissance (Watt)	Température	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Gâteau au chocolat/cerise	200	200	30	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake aux fruits	400	180	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Tarte aux pommes	200	185	40-45	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Cheesecake su streusel	400	180	40-50	5-10	Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm
Gâteau aux noix	200	170	30-35	5-10	Plateau rotatif, Moule creux

Dow
www.vandenborre.be

Rôtir et cuire

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.
La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Important

En mode de fonctionnement Air chaud/Micro-ondes, utilisez toujours le petit trépied placé sur le plateau rotatif. Les moules, plats bas et récipients doivent toujours être placés sur le trépied.

Exception : placez le moule creux directement sur le plateau rotatif

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuire

Tableaux et suggestions – Cuire / Air chaud

Aliment	Récipient	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	Plateau rotatif	160	50-60
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	Plateau rotatif, petit trépied	160	55-60
Gâteau anglais	Moule creux	Plateau rotatif	160	55-65
Tarte salée	Moule rond en verre	Plateau rotatif, petit trépied	190-200	40-60
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	Plateau rotatif, petit trépied	160	30-40
Bûche	Moule à gâteau en verre	1	200	12-15
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	1	180-190	40-50

Dow... d from www.vandenborre.be

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250ºC. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit :
Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé :
La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :
Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10ºC et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser l'énergie
Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.
Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

Downloaded from www.vanheborne.be

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Fonction Micro-ondes

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important :** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1)				
Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	Oui	oui	non	non
Céramique vitrée				
Verre et porcelaine résistant au feu	Oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2)				
Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	Oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
Avec du verre	oui	oui	non	non
Sans verre	Non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
Résistant à une chaleur de 100°C	oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C	Oui	oui	non	non
Films plastique 3)				
Film plastique pour aliments	non	non	non	non
Cellophane	Oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)	Oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium **5)**	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	Non	non	oui	oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Downloaded from ...ndenborre.be

Nettoyage et entretien du four

Downloaded from www.vandenborre.be

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. En suivant, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de citron dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Downloaded from www.vandenborre.be

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure. Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 90º **(1)**.
2. Abaissez doucement le gril **(2)**. **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril **(2)** à sa place, puis bloquez-le avec son support en le tournant de 90º.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

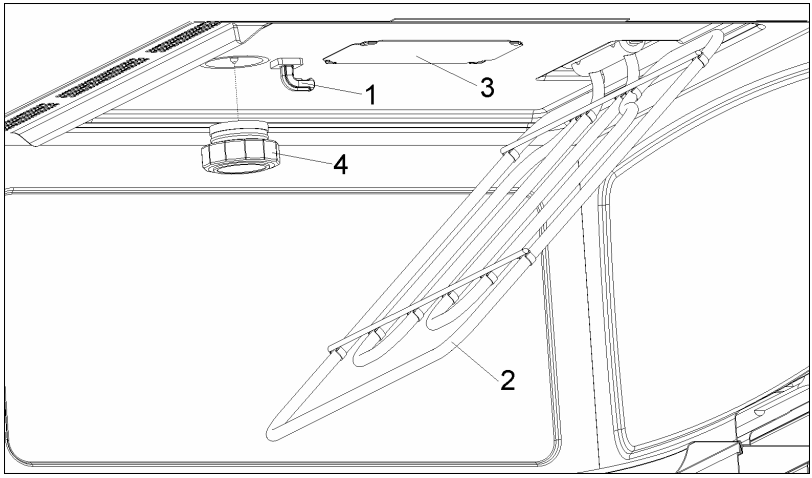
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe **(4)**, situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

Downloaded from www.vanheusen.be

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

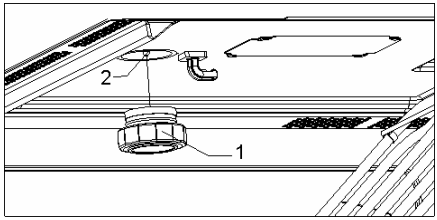
Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
- L'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
- Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
- La prise est correctement branchée au mur.
- Le circuit d'alimentation du four est branché.
- La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
- Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement !** Vérifiez si :
- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.
- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe**. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Down... www.vandenborre.be

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

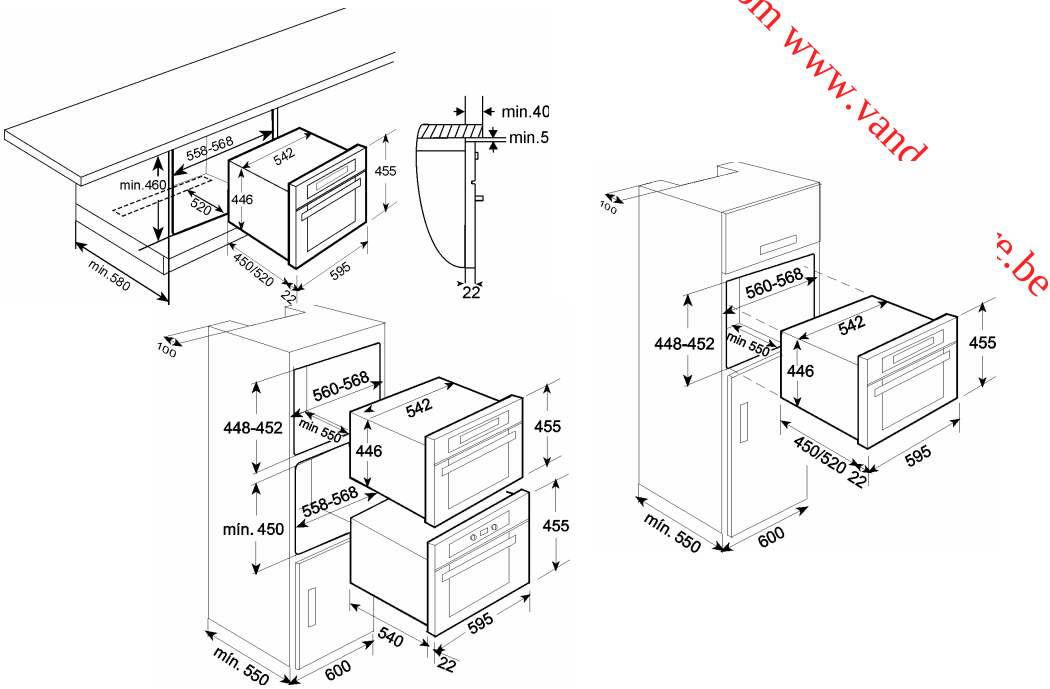
Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	200 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		400 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		600 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		800 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
		1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préconfectionnés,
	Gril	---	Griller des aliments
	Micro-ondes + Gril	200 W	Gratiner des toasts
		400 W	Griller volailles et viande
		600 W	Cuisiner tourtes et gratins
	Micro-ondes + Convection	200	Rôtir et cuisiner de la viande
		400	Rôtir des volailles
		600	Autres rôtissages rapides
	Convection	---	Rôtir des aliments et préparer des gâteaux
	Gril ventilé	---	Dorer des aliments uniformément

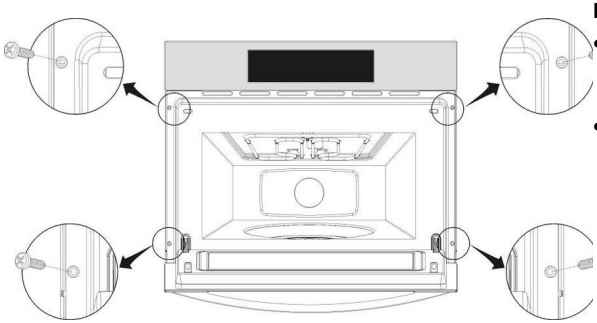
Spécifications

- Tension AC ..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 3400 W
- Puissance du gril..... 1500 W
- Puissance de sortie des micro-ondes. ..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes… ..... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur). ..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four..... 32 l
- Poids..... 38 kg

Downloaded from www.vand

Dimensions pour l'installation du four





FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

Guarantee

Downloaded from www.vandenborre.be

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

•The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.

•The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or ran-ge of appliances.

•The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.

•The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.

•The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Downloaded from www.vanmagare.be

Geachte klant:

Wij willen u eerst en vooral danken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische magnetronoven, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze handleiding, aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw magnetronoven.

Bewaar de handleiding van dit product voor latere raadpleging.

Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoud

Installatie-instructies **40**
Vóór de installatie 40
Na de installatie 40
Veiligheidsinstructies **41**
Voordelen van microgolven **43**
Beschrijving van de oven **44**
Basisregelingen **45**
De klok instellen 45
Veiligheidsblokkering 45
Het draaiplateau stoppen 46
Magnetron 47
Magnetron – Quick Start 47
Grill 48
Magnetron + Grill 48
Hete lucht 49
Magnetron + Hete lucht 49
Grill + Hete lucht 50
Ontdooien per gewicht (automatisch) 51
Ontdooien per tijd (handmatig) 52
Speciale functies **53**
Speciale Functie F1: Voedsel opwarmen 53
Speciale Functie F2: Koken 54
Speciale Functie F3: Ontdooien & Bruineren 55
Tijdens de bereiding... ..... **56**
Een bereiding onderbreken 56
Instellingen wijzigen 56
Een bereiding stopzetten 56
Ontdooien **57**
Algemene aanwijzingen om te ontdooien 58
Koken met de magnetron **59**
Koken met de grill **61**
Braden en koken **64**
Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken? **67**
Magnetron-functie 67
Grill-functie 67
Magnetron + grill-functie 67
Aluminium bakjes en aluminiumfolie 67
Deksels 67
Reiniging en onderhoud van de oven **69**
Buitenkant 69
Binnenkant 69
Bovenwand van de oven 70
Wat te doen bij storingen? **71**
Technische gegevens **72**
Afmetingen voor installatie **73**

Installatie-instructies

Downloaded from www.vandenborre.be

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet**! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

In geval van permanente aansluiting dient de oven te worden geïnstalleerd door een vakman. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

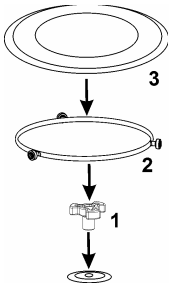
OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Plaats het verbindingsstuk **(1)** in het midden van de oven met de ring **(2)** en het draaiplateau **(3)** erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Downloaded from www.vandenborre.be

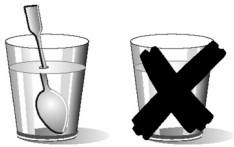
Veiligheidsinstructies

- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Deze materialen kunnen verkolen en in brand vliegen. BRANDGEVAAR!
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen gewaarwordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. BRANDGEVAAR!
- **Opgelet!** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.
- **Opgelet!** Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksinstructies zodat zij de oven veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- **Opgelet!** Wanneer het om een combimagnetronoven gaat (magnetronoven met andere verwarmingsmethoden), mogen kinderen de oven niet zonder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
  - De deur niet goed sluit;
  - De deurscharnieren beschadigd zijn;
  - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
  - Het deurglas beschadigd is;
  - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.
- De oven kan tijdens gebruik zeer warm worden. Gelieve elk contact met de verwarmingselementen binnenin te vermijden.
- Opgelet: de toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kinderen buiten bereik..
- Gebruik geen bijtende middelen of spatels om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien die het glas zouden kunnen krassen en eventueel doen versplinteren.

De oven **kan pas hergebruikt worden** na reparatie door een vakman van de technische dienst.

Belangrijk!

- **Verwarm babyvoeding altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft. VERBRANDINGSGEVAAR!**
- Om bij het **opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel** te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen.
- Gebruik om te roosteren alleen de grill-functie en houd de oven steeds in het oog. Als u een combinatiefunctie gebruikt om te roosteren, zal het brood in zeer korte tijd vlam vatten.
- Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Kortsluitingsgevaar!**



Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!

Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

Veiligheidsinstructies

Download von www.vandenborre.de

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

Gebruik de oven uitsluitend voor de bereiding van voedingsmiddelen.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Zet de oven niet in werking zonder het **verbindingsstuk**, de **ring** en het **draaiplateau**.
- **Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is**. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. GEVAAR VOOR SCHADE!
- **Als u programmatests wil uitvoeren** met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Gebruik uitsluitend **serviesgoed uit materiaal dat geschikt is** voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- **Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- **Hardgekookte en verse eieren met schaal** mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, want die kunnen uit elkaar spatten.
- Gebruik de oven niet om te **frituren**, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Gebruik **om brandwonden te voorkomen** steeds ovenhandschoenen om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- **Het draaiplateau en het rooster kunnen een maximaal gewicht van 8 kg dragen.** Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Reiniging:

- **Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd (zie hoofdstuk over Reiniging van de oven). Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd**, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

In geval van reparatie

- **Opgelet – Microgolven! De ommanteling mag niet worden verwijderd.** Alle reparaties of onderhoud uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kan gevaarlijk zijn.
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen ¾ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

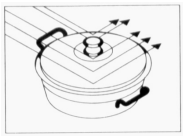
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

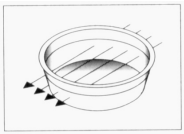
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

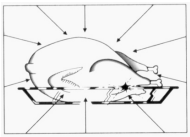
Microgolven worden door metaal werkaatst...



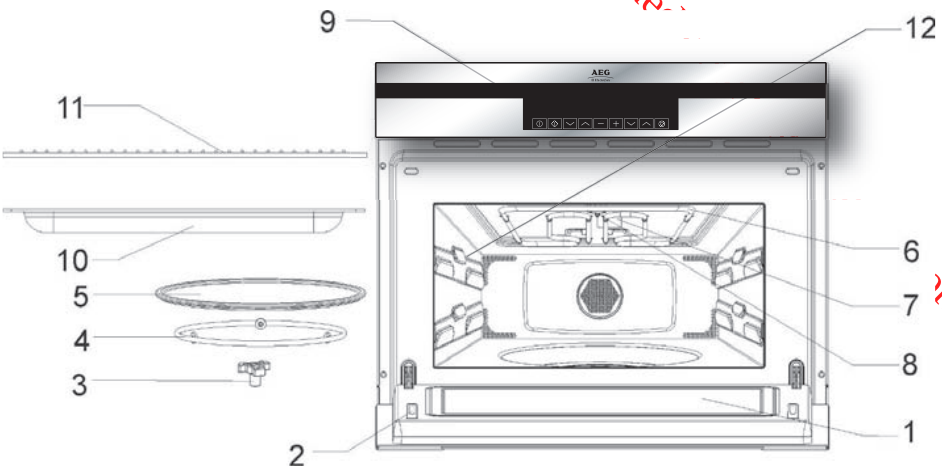
... dringen door glas en porselein...



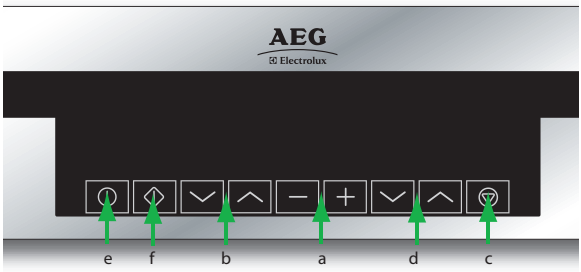
... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven



1. – Deurglas
2. – Deurhaken
3. – Verbindingsstuk van de motor
4. – Draairing
5. – Draaiplateau
6. – Neerklapbaar grillelement
7. – Mica plaatje
8. – Lampje
9. – Bedieningspaneel
10. – Glazen plateau
11. – Rechthoekig rooster
12. – Ondersteuningsgleuven



a. – + en - toetsen
b. – Functiekeuzetoetsen
c. – Stop / Veiligheidsblokkeringstoets
d. – Instellingenkeuzetoetsen
e. – Bevestigingstoets
f. – Start / Quick Start-toets

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisregelingen

De klok instellen

Het klok-display begint te knipperen als de aangegeven tijd niet juist is. Ga om de klok in te stellen als volgt te werk:

1. Selecteer het klok-symbool met de instellingenkeuzetoetsen (niet nodig als de magnetronoven voor het eerst op het stroomnet is aangesloten of na een stroomonderbreking).
2. Voer de uren in door op de + en – toetsen te drukken.
3. Bevestig de instelling met de bevetigingstoets.
4. Voer de minunten in door op de + en – toetsen te drukken.
5. Bevestig de instelling met de bevetigingstoets.

Klok tonen/verbergen

Als de klok u stoort kunt u hem verbergen door als volgt te werk te gaan:

3. Houd de bevestigingstoets 3 seconden ingedrukt. De dubbelepunt tussen de uren en minuten blijft knipperen als de klok verborgen is.
4. Als u de klok weer wil tonen, dient u zoals hierboven beschreven te werk te gaan.

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem zouden gebruiken). Ga als volgt te werk:

1. Houd om de oven te blokkeren de Stop-toets 3 seconden ingedrukt. U hoort dan een geluidssignaal en er verschijnt “SAFE” op het display. De oven is geblokkeerd waardoor er geen enkele operatie kan worden uitgevoerd.
2. Om de oven te deblokkeren dient u nogmaals de Stop-toets 3 seconden ingedrukt te houden. U hoort dan een geluidssignaal en op het display wordt het uur weer weergegeven..

Basisregelingen

Het draaiplateau stoppen

1. Om het draaiplateau te stoppen dient u de bevestigings- en stoptoets 3 seconden ingedrukt te houden tot er SAFE op het display verschijnt.
2. Om het draaiplateau weer te laten draaien dient u voorgaande stap te herhalen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vanden-borre.be

Basisfuncties

Magnetron

Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.

1. Selecteer de Magnetron-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het Vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 800 W werken.
3. Druk op de "**+**" en "**-**" toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

OPMERKING: Als het vermogen op 1000 W staat ingesteld, is de kooktijd tot maximum 15 minuten beperkt.

Magnetron – Quick Start

Gebruik deze functie om snel voedsel met een hoog vochtgehalte op te warmen, zoals water, koffie, thee of heldere soep.

1. Druk op de Start-toets. De magnetronoven begint gedurende 30 seconden op het maximumvermogen te werken.
2. Als u deze tijd wil verhogen, dient u nogmaals op de Start-toets te drukken. Telkens u op deze toets drukt zal de werkingstijd met 30 seconden worden verlengd.

OPMERKING: Als het vermogen op 1000 W staat ingesteld, is de kooktijd tot maximum 15 minuten beperkt.

Basisfuncties

Dow...d from www.vandenborre.be

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

1. Selecteer de Grill-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten te bereiden.

1. Selecteer de Magnetron + Grill-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 600 W werken.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking

Downloaded from www.vandenborre.be

Basisfuncties

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Selecteer de Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160ºC werken.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Magnetron + Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Selecteer de Magnetron + Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160ºC werken.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecter het Vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 600 W werken.
6. Druk op de “+“ en “-” toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
9. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
10. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
11. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Basisfuncties

Grill + Hete lucht

Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen te bruineren.

1. Selecteer de Grill + Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160ºC werken.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de “+“ en “-” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking..

Downloaded from www.vandenborre.be

Dow...d from www.vandenborre.be

Basisfuncties

Ontdooien per gewicht (automatisch)

Gebruik deze functie om snel vlees, gevogelte, vis, fruit en brood te ontdooien.

1. Selecteer de Ontdooien per gewicht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de “+“ en “-” toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de “**+**“ en “**-**” toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma’s voor de ontdooi per gewicht-functie, met de aanduiding van gewicht, ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)
Pr 01	Vlees	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Gevogelte	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Vis	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brood	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Belangrijk: zie “Algemene aanwijzingen om te ontdooien”.

Basisfuncties

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.

1. Selecteer de Ontdooien per tijd-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de “**+**“ en “**-**” toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandoorne.be

Speciale functies

Speciale Functie F1: Voedsel opwarmen

Gebruik deze functie om verschillende soorten voedsel op te warmen.

1. Selecteer de Speciale functie F1 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "**+**" en "**-**" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F1, met de aanduiding van gewicht, bereidings- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)
A 01	Soep	200 – 1500	3 – 15	1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min.
A 02	Vooraf bereide gerechten compact voedsel	200 – 1500	3 – 20	1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min.
A 03	Vooraf bereide gerechten bijv. goulash	200 – 1500	3 – 18	1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min.
A 04	Groente	200 – 1500	2,6 – 14	1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min.

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: turn.
- De tijdsduur voor het opwarmen van voedsel hangt van de begintemperatuur af. Voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel dat op kamertemperatuur staat. Als het voedsel niet de gewenste temperatuur heeft, stel de volgende keer dat u het voedsel opwarmt een hoger of lager gewicht in.
- Roer na het opwarmen in het voedsel of schud de fles of het potje en laat enige tijd rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
- **Opgelet!** Na het opwarmen kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door warmte die het voedsel afgeeft.

Speciale functies

Downloaded from www.vandevorre.be

Speciale Functie F2: Koken

Gebruik deze functie om vers voedsel te koken.

1. Selecteer de Speciale functie F2 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "**+**" en "**-**" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F2, met de aanduiding van gewicht, bereidings- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Aanwijzingen
b 01	Aardappelen	200 – 1000	4 – 17	1-2 x omkeren, afdekken
b 02	Groente	200 – 1000	4 – 15	1-2 x omkeren, afdekken
b 03	Rijst	200 – 500	13 – 20	1 deel rijst, 2 delen water, afdekken
b 04	Vis	200 – 1000	4 – 13	Afdekken

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: turn.

Opgelet! Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Bereidingsinstructies:

- Stukken vis – Voeg 1 à 3 eetlepels water of citroensap toe.
- Rijst – Voeg een dubbele of driedubbele hoeveelheid water toe aan de rijst.
- Aardappelen met schil – Gebruik aardappelen van gelijke grootte. Spoel ze en prik de schil enkele keren door. Voeg geen water toe.
- Aardappelen zonder schil en verse groente– Snijd ze in gelijke stukken. Voeg een eetlepel water toe per 100 g groente en zout naar smaak.

Dow...d from www.vandevorre.be

Speciale functies

Speciale Functie F3: Ontdooien & Bruineren

Gebruik deze functie om verschillende voedingsmiddelen te koken en te bruineren.

1. Selecteer de Speciale functie F3 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "**+**" en "**-**" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F3, met de aanduiding van gewicht en bereidingstijd (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (kg)	Tijd (min)	Aanwijzingen
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	De bakplaat voorverwarmen
C 02	Kant-en-klaar-gerechten	400 – 1000	8 – 14	2x omkeren, afdekken
C 03	Aardappelgerechten, diepgevroren	200 – 450	10 – 12	1x omkeren

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: turn.

Opgelet! Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Bereidingsinstructies:

- Pizza, diepgevroren – Gebruik diepgevroren kant-en-klare pizza's.
- Kant-en-klaarvoedsel, diepgevroren – Gebruik diepgevroren lasagne, cannelloni, garnalensouflé. Altijd afdekken.
- Aardappelgerechten, diepgevroren – Friet, aardappelkroketten en gesauteerde aardappelen dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- **Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk**.
- Wordt de grill stopgezet maar **behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!**
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.
3. Het proces stopzetten door op de **Start/Stop**-toets te drukken.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets.

Instellingen wijzigen

U kan de instellingen (tijd, gewicht, vermogen, enz.) wijzigen tijdens het bereidingsproces of als het bereidingsproces wordt onderbroken door als volgt te werk te gaan:

1. Om de tijd te wijzigen, draai de **Draaiknop** in een van beide richtingen. De nieuwe tijd wordt onmiddellijk geregistreerd.
2. Om het vermogen of het gewicht te wijzigen, druk op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**. Het respectieve display en de indicator beginnen te knipperen. Wijzig de instelling door de **Draaiknop** in een van beide richtingen te draaien en druk nogmaals op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, houd dan de **Start/Stop**-toets 3 seconden ingedrukt.

Als het proces werd onderbroken en u het wil stopzetten, houd dan de **Start/Stop**-toets 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het **display**.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er **“End”** op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de **Start/Stop**-toets wordt gedrukt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1000	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1500	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2000	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	500	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1000	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	100	2-4	10-15	1 x Omkeren
	500	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	200	4-6	10-15	1 x Omkeren
	500	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip	1000	20-24	20-30	2 x Omkeren
	2500	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	250	5-6	5-10	1 x Omkeren
Garnalen	100	2-3	5-10	1 x Omkeren
	500	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	300	8-9	5-10	1 x Omkeren
	500	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ondooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan wegvloeien.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op het display de volgende aanduiding begint te knipperen: turn.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Downloaded from www.vandenborre.be

Download from www.vandenborre.be

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn,** zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.
- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
   - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
   - Half de hoeveelheid » halve tijd

2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.

3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.

4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.

5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.

6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Downloaded from www.vandenborre.be

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	800	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300	100 ml	800	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	800	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	800	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Koken met de grill

Downloaded from www.vanlanbore.be

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankoekt.

Koken met de grill

Downloaded from www.vandenborre.be

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	
Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grilleren worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grilleren toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorprikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	400	12-17	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	400	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	400	10-15	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	400	35-40	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	400	2-4	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Downloaded from www.vanderborre.be

Downl

Braden en koken

Tabellen en suggesties – Vlees en gebak bereiden

Magnetron / Hete lucht

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur C	Tijd (min)	Doorwarm tijd (min)	Aanwijzingen
Rosbief	1000-1500	400	200	30-40	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees	800-1000	200	180-190	50-60	20	Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren
Hele kip	1000/1200	400	200	30-40	10	Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Stukken kip	500-1000	400	200	25-35	10	Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren.
Gebraden kalfsvlees	1500/2000	200	180	60-65	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken
Gebraden rundsvlees	1500-1800	200	200	80-90	20	Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken

Magnetron / Koken

Voedsel	Vermogen (Watt)	Temperatuur C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Chocolade-/kersentaart	200	200	30	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met fruit	400	180	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Appeltaart	200	185	40-45	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm
Kaastaart met streusel	400	180	40-50	5-10	Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 26 cm
Notencake	200	170	30-35	5-10	Draaiplateau, Bakvorm met opening in het midden

vandenborre.be

Braden en koken

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebraad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.
De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebraad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken.
Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Belangrijk

Gebruik in de Magnetron/Hete lucht-stand altijd de kleine rooster. Plaats de rooster op het draaiplateau. De springvormen, lage vormen of recipiënten dienen altijd op de rooster te worden geplaatst.

Uitzondering: plaats de bakvorm met opening in het midden rechtstreeks op het draaiplateau.

Downloaded from www.vanlimborre.be

Koken

Dow... from www.vandenborre.be

Tabellen en suggesties – Koken/ Hete lucht

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	160	50-60
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	Draaiplateau, kleine rooster	160	55-60
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	Draaiplateau	160	55-65
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	Draaiplateau, kleine rooster	190-200	40-60
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	Draaiplateau, kleine rooster	160	30-40
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	1	200	12-15
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	1	180-190	40-50

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250ºC. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is
Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden

Het gebak is uitgedroogd
Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10º en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid
Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen
Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.
Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emaillen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.
In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien..

Downloaded from www.vandenborre.de

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Ingestelde functie / Serviesgoed	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1)				
Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk				
Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2)				
Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2)				
Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2)				
Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3)				
Plastic film voor voedinsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal				
Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires (rooster)	nee	nee	ja	ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Downloaded from vandenborre.be

Reiniging en onderhoud van de oven

Downloaded from www.vandenborre.be

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd**, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**.

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap, en een theelepel om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Reiniging en onderhoud van de oven

Downloaded from www.vanderstraeten.be

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen. Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 90º **(1)**.
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden **(2)**. **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats **(2)** en draai de haak weer terug.

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

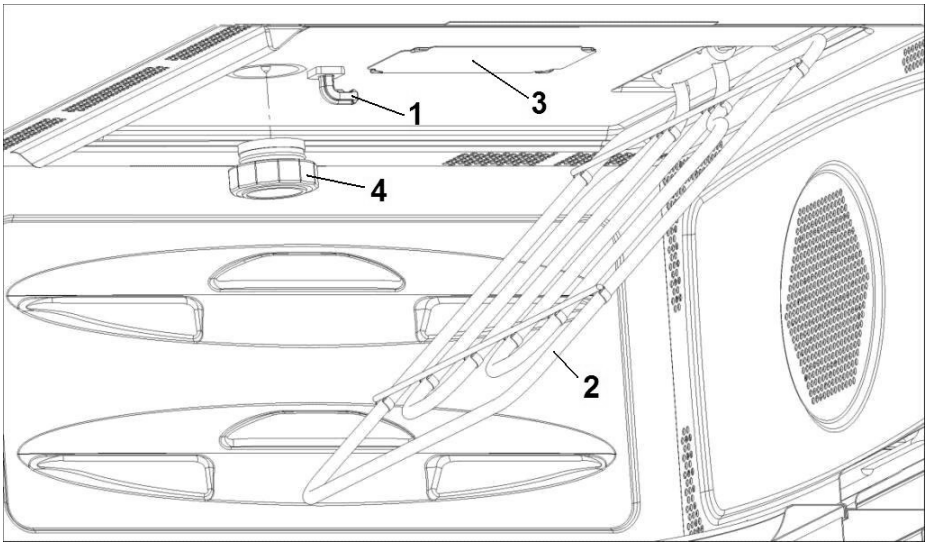
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

Het glazen omhulsel van het lampje **(4)** bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.



Wat te doen bij storingen?

Downloaded from www.vandenborre.be

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

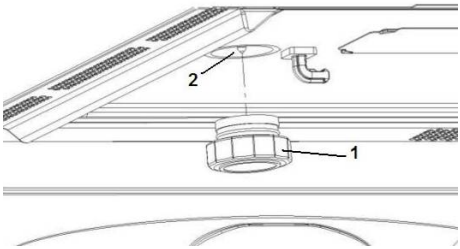
De volgenden storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

- **Het display staat uit!** Controleer of:
- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
- De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
- Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:
- Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.
- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 10W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Functiebeschrijving

Symbool	Functie	Vermogens-standen Magnetron	Voedsel
	Magnetron	200	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden
		400	Koken met weinig hitte; rijst opstoven Snel ontdooien
		600	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
		800	Groente en voedsel koken Zorgvuldig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
		1000	Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen
	Grill	---	Voedsel grilleren
	Magnetron + Grill	200	Toast gratineren
		400	Vlees en gevogelte grilleren
		600	Pastei en gegratineerde gerechten bereiden
	Convectie	---	Voedsel braden en cake bakken
	Magnetron + Convectie	200 600 W	Vlees braden en stoven, Gevogelte braden, Andere snelle gebraden gerechten
	Grill met ventilator	---	Kleine stukken vis of vlees grilleren
			Gevogelte grilleren
			Aardappelen – diepgevroren producten ontdooien en bruineren

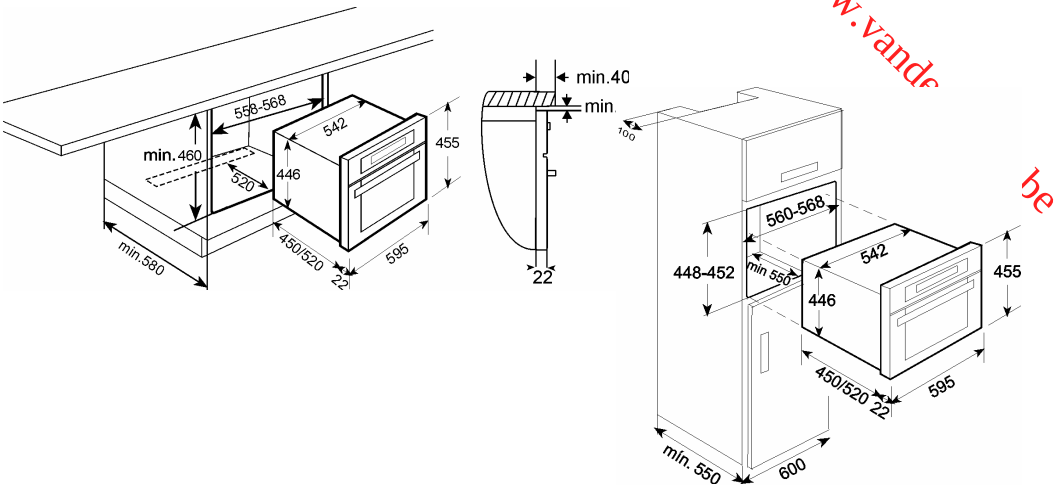
Specificatie

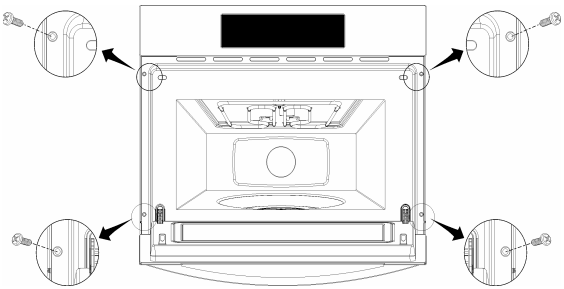
- Spanning AC..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen..... 3400 W
- Vermogen grill..... 1500 W
- Vermogen magnetron..... 1000 W
- Microgolffrequentie…..... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d)..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 32 ltr
- Gewicht..... 38 kg

www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenbe

Afmetingen voor installatie





NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

• De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.

• De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.

• De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.

• Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.

• Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten
aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downlo

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique / België / Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road, Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0) 771 76 76 76	Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no: 35 Taksim İstanbul
Россия	**+7 095 937 7837**	**129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"**

re.be

www.electrolux.com
www.aeg-electrolux.nl

Downloaded from www.vandenborre.be

AEG

Electrolux